ACQUISTATO IL .....

"Narciso" Bellone Lazio IGT 2024 2024

Il Narciso delle colline di Zagarolo

Narciso è un nome più che azzeccato per un vino prodotto al 100% con uve Bellone. Questo particolare vitigno autoctono, figlio del clima caldo del centro Italia, vinificato con cura e precisione è capace di dar vita a vini di bella personalità. Vini freschi e piacevolmente beverini ma con una marcia in più. Come nel caso di questo Narciso di Federici. Affinato "sur lie" per 6 mesi, questo bianco si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino. Al naso il profumo è ampio ed esprime note di frutti tropicali e fiori bianchi. In bocca, invece, è soprattutto piacevolmente sapido ma anche morbido e ricco. L'equilibrio in questo caso è garantito da una bella acidità naturale che bilancia il frutto e l'alcol. Ottimo come aperitivo, è un vino da stappare quando la serata è a tutto pesce. Una frittura o un pesce al forno, non importa cosa. Con un Bellone come questo nelle vicinanze, tutto è più buono.

"Sulle bottiglie mettiamo il nostro nome di famiglia, e vogliamo che tutto venga svolto a nostra immagine e somiglianza". Potrebbe essere questo lo slogan dell'azienda Federici di Zagarolo, in provincia di Roma. Nata nel 1960 per mano del nonno degli attuali proprietari, Antonio Federici. Era un'azienda figlia del boom dell'Italia, della dolce vita e di quella sottile spensieratezza che probabilmente oggi ci sogniamo. Il 2001 segna la svolta. E' il momento in cui si decide che, per produrre con la giusta qualità, bisogna iniziare anche a coltivare le proprie uve e gestire direttamente le proprie vigne. Lo si fa partendo dai vitigni tipici del territorio come il Trebbiano, la Malvasia del Lazio, la Malvasia di Candia e il Grechetto, con Montepulciano e Sangiovese, a cui vengono affiancati vitigni internazionali come il Merlot, il Syrah, e il Cabernet Sauvignon. Il risultato è raggiunto. I vini di Federici rappresentano il connubio ideale fra la tradizione e quel tocco di novità necessaria a ravvivarla. Oggi i vigneti, parte aziendali e parte di storici conferitori legati all'azienda Federici da accordi di lungo termine, vengono lavorati secondo le linee guida stabilite da Franco Bernabei, che coordina il team di agronomi ed enologi, supervisionando l'andamento dei lavori. Così nascono i vini che raccolgono premi e riconoscimenti dalle guide specializzate italiane e internazionali.

La Vigna

Terreno	tufaceo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	tendone
Densità imp.	2000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lazio
Uve	bellone 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	18 mesi
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	diraspa pigiatura, pressatura soffice a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè per 6 mesi
Sensazioni	ampio, esprime note di frutti tropicali e fiori bianchi, sapido, persistente, morbido con una buona acidità a sostenere la beva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821